

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini TW, H. Susanto, YS. Darmanto, I. Wijayanti dan PH. Riyadi. 2015. Pemanfaatan Bahan Tambahan Alami Berbasis Hasil Perikanan dalam Peningkatan Mutu produksi Tahu. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional dan Pameran Produk pangan 2015*” Inovasi Teknologi untuk Memperkuat Peran Industri Menuju Akselerasi Pemenuhan Pangan Nasional di Semarang 20 Oktober 2015. PATPI, Semarang, pp 606-615
- Aminah,S., dan isworo T.J . 2009. *Praktek penggorengan dan mutu minyak goreng sisa pada rumah tangga Rt 05, Rw 3. Kedungmangu Tembalang Semarang. Laporan penelitian internal UNIMUS Th 2009..*
- Asri, S.S. 2013. *Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam, kadar air.* Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI
- Astawan, M. 2012. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian.* Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astawan, M.2008.*Sehat dengan hidangan hewani.*Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. *Standar Minyak Goreng: SNI 01-3741-1995.* Jakarta; 1995. 18
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3951-1995 Susu Pasteurisasi* Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI-3741-2002 (Standar Mutu Minyak Goreng).* Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Boskou.P.,Sarla FN, Chou, A..Troullidou,E., and Andrikopoulus, NK.2006.Conten of Trans, Trans-2,4 decadienal in deep-fried and pan-fried.*Journal Lipid Science Technology* 108 : 109-15.
- Budiyanto, Silsia. D. Efendi, Z dan Janika.R 2010. Perubahan kandungan β -karoten,Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah SelamaPemanasan. *Jurnal jurusan Teknologi Universitas Bengkulu.*
- BSN. 1995.*Bakso Daging SNI 01-3818-1995.* Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Darmajana, D. A., N. Afifah, Novrinaldi, U. Hanifah, dan A. Taufan. 2013. Efisiensi Penggunaan Air dan Energi Berbasis Produksi Bersih pada Industri Kecil Tahu: Studi Kasus IKM Tahu “Sari Rasa” Subang.*Jurnal Pangan.* 22(4): 373-383.

- Diyah, P.B. dan B. Burhan. 2011. Studi Penerapan Produksi Bersih Untuk Industri Kerupuk. *Jurnal Agointek*. 5(1): 74-81.
- Dwi, M. (2009). Penetapan Kadar Air dan Bilangan Asam dari Minyak Kelapa yang Dibuat Dengan Cara Tradisional dan Fermentasi. *Jurnal Universitas Udayana*.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Pruduk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Kalapathy, U., A. Proctor., and J. Shultz. 2002. An Improved Method for Production of Silica From Rice Hull Ash. *Bioresource Technology*. Vol. 85, pp. 285-289.
- Karaouw,S., C., Indrawanto, dan M.L. Kapu'Allo. 2014. Karakteristik virgin coconut oil dengan metode sentrifugasi. *Buletin Palma* 15(2): 128-133.
- Ketaren. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Press. Jakarta.
- Koswara,S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia pangan Komponen Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat
- Kusumastuti. 2004. Kinerja Zeolit Dalam memperbaiki mutu minyak goreng bekas. *Jurnal Teknik dan Industri Pangan*, Vol xv , No 2.
- Matthäus, B. 2007. Use of palm oil for frying in comparison with other high-stability oils. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109(4): 400-409.
- Moreira, A. L. ; Reis, R. A. ; Ruggieri, A. C. ; Saran Junior, A. J., 2007. Evaluation of cool season forage species irrigated under grazing. *Cienc. Agrotecnol.*, 31 (6) : 1838-1844.
- Nita, D.W. 2009. Hubungan lamanya pemanasan dengan kerusakan minyak goreng curah ditinjau dari bilangan peroksida. *Jurnal Biomedika* 1(1): 31-35
- Nuri. A, Sedikia .Y.T., Winarno. F.G. 2007. Pengaruh lama penggorengan dan penggunaan adsorban terhadap mutu minyak goreng bekas penggorengan tahu-tempe. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 8 : (1) : 41-45
- Raharjo,S. 2006. *Kerusakan Oksidatif pada makanan* . Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- S. Ketaren. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, (Jakarta: UI Press)
- Sartika.R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama proses menggoreng (*Deep Frying*) terhadap pembentukan asam lemak trans. *Makanan Sains*, Vol 13, no 3,23-28.
- Sarwono, B.,dan Saragih, Y. P. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Siti,N.W.,Tri Dewanti W., Kuntanti.2001. *Studi tingkat kerusakan dan keamanan pangan minyak goreng bekas (Kajian dari perbedaan jenis minyak goreng dan bahan pangan yang digoreng)*. Laporan Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya : Malang
- Zahra., SL, Dwiloka B, Mulyani S.2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng.*Animal Agricultural Journal* ; 2(1): 253-260.
- Sitepoe, M. 2008. *Corat Coret Anak Desa Ber profesi Ganda*. Cetakan Pertama Ke - pustakaan PopulerGramedia Jakarta. p15-18.
- Standar Industri Indonesia (SII. 0062-75). *Mutu dan Cara Uji Minyak Kelapa Sawit*. Departemen Perindustrian.
- Sumarna, D. 2014. Studi Metode Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Merah (*redPalmOil*) Dari CROD Crude Palm Oil. *Jurnal Jurusan Teknologi hasil Pertanian Universitas Mulawarman*.
- Suprpti,L.M. 2003. *Membuat Bakso Daging Dan Bakso Ikan*. Kanisius,yogyakarta.
- Surahma A.M., Risa,R.U.2012. Kandungan Peroksida pada minyak goreng di pedagang makanan gorengan sepanjang jalan Prof dr soepomo umbulharjo yogyakarta. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta*
- Tamrin. 2013. *Gasifikasi Minyak Jelantah Pada Kompor Bertekanan*. *Jurnal Teknik Pertanian Volume II Nomor 2*. Universitas Lampung, Lampung.
- Usmiati, S dan Priyanti, A. 2015. *Sifat Fisikokimia dan Palatibilitas Bakso Daging Kerbau*. Bogor: Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kebau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi.
- Winarno, F.G.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Yoon, Y., and Choe, E. 2007. Oxidation of Corn Oil During Frying of Soy-Flour-Added Flour Dough. *Journal of Food Science*. Vol 72, Nr.6, Institut of Food Technologists.
- Yustinah, H. 2011. Adsorpsi minyak goreng bekas menggunakan arang aktif dari sabut kelapa. *Prosiding Seminar Nasional*., Teknik Kimia Kejuaraan. Yogyakarta, H1-5.
- Zahra., SL, Dwiloka B, Mulyani S.2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Animal Agricultural Journal* ; 2(1): 253-260.
- Zulkarnain, 2011, Hubungan Lamanya Pemanasan Dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau Dari Bllangan Peroksida, *http://jurnalrnal biomedika volume 1 cetakkan 1.com*. 5.